



Ikan kayu - Bagian 1: Spesifikasi



Daftar isi

Daftar isi.....	i
Prakata	ii
1 Ruang lingkup	1
2 Acuan normatif	1
3 Istilah dan definisi.....	1
4 Syarat bahan baku, bahan penolong dan bahan tambahan makanan	2
5 Penanganan dan pengolahan	2
6 Teknik sanitasi dan higiene	2
7 Syarat mutu dan keamanan pangan	2
8 Pengambilan contoh	2
9 Cara uji.....	2
10 Syarat pengemasan	3
11 Syarat pelabelan	3
Lampiran A (normatif) Lembar penilaian sensori ikan kayu.....	4
Bibliografi	5
Tabel 1 - Persyaratan mutu dan keamanan pangan	2
Tabel A.1-Lembar penilaian sensori ikan kayu.....	4

Prakata

Dalam rangka memberikan jaminan mutu dan keamanan pangan komoditas ikan kayu yang akan dipasarkan di dalam dan luar negeri, maka perlu disusun suatu Standar Nasional Indonesia (SNI) sebagai upaya untuk meningkatkan jaminan mutu dan keamanan pangan.

Standar ini merupakan revisi SNI 01-2691-1998 dan disusun oleh Panitia Teknis 65-05 Produk Perikanan. Standar ini dirumuskan melalui rapat teknis dan disepakati dalam rapat konsensus pada tanggal 15 November 2007 di Bogor serta dihadiri oleh anggota Panitia Teknis 65-05 Produk Perikanan.

Berkaitan dengan penyusunan Standar Nasional Indonesia ini, maka aturan-aturan yang dijadikan dasar atau pedoman adalah:

1. Undang-Undang Republik Indonesia No.7 tahun 1996 tentang Pangan.
2. Undang-Undang Republik Indonesia No.31 tahun 2004 tentang Perikanan.
3. Undang-Undang Republik Indonesia No. 8 tahun 2007 tentang Perlindungan Konsumen.
4. Peraturan Pemerintah Republik Indonesia No.69 tahun 1999 tentang Label dan Iklan Pangan.
5. Peraturan Pemerintah Republik Indonesia Nomor 82 Tahun 2001 tentang Pengelolaan Kualitas Air dan Pengendalian Pencemaran Air.
6. Keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan Republik Indonesia No. KEP. 06/MEN/2002 tentang Persyaratan dan Tata Cara Pemeriksaan Mutu Hasil Perikanan yang Masuk ke Wilayah Republik Indonesia.
7. Keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan Republik Indonesia No. KEP. 01/MEN/2007 tentang Persyaratan Jaminan Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan Pada Proses Produksi, Pengolahan dan Distribusi.
8. Peraturan Menteri Kelautan dan Perikanan Republik Indonesia No. PERMEN 01/MEN/2007 tentang Pengendalian Sistem Jaminan Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan.

Standar ini telah melalui proses jajak pendapat pada tanggal 23 Juni 2008 sampai dengan 23 September 2008 dengan hasil akhir RASNI.

Ikan kayu – Bagian 1: Spesifikasi

1 Ruang lingkup

Standar ini menetapkan spesifikasi yang mencakup teknik sanitasi dan higiene, syarat mutu dan keamanan pangan komoditas ikan kayu.

Standar ini berlaku untuk ikan kayu dan tidak berlaku untuk produk yang mengalami pengolahan lebih lanjut.

2 Acuan normatif

Acuan ini merupakan dokumen yang digunakan dari standar ini. Untuk acuan bertanggal, edisi yang berlaku sesuai yang tertulis. Sedangkan untuk acuan tidak bertanggal berlaku edisi yang terakhir (termasuk amandemen).

SNI 2326, *Metode pengambilan contoh pada produk perikanan.*

SNI 01-2332.1-2006, *Cara uji mikrobiologi - Bagian 1: Penentuan Coliform dan Escherichia coli pada produk perikanan.*

SNI 01-2332.2-2006, *Cara uji mikrobiologi - Bagian 2: Penentuan Salmonella pada produk perikanan.*

SNI 01-2332.3-2006, *Cara uji mikrobiologi - Bagian 3: Penentuan angka lempeng total (ALT) pada produk perikanan.*

SNI 01-2332.4-2006, *Cara uji mikrobiologi - Bagian 4: Penentuan Vibrio cholerae pada produk perikanan.*

SNI 2346, *Petunjuk pengujian organoleptik dan atau sensori pada produk perikanan.*

SNI 01-2354.2-2006, *Cara uji kimia - Bagian 2: Penentuan kadar air pada produk perikanan.*

SNI 01-2354.5-2006, *Cara uji kimia - Bagian 5: Penentuan kadar logam berat kadmium (Cd) pada produk perikanan.*

SNI 01-2354.6-2006, *Cara uji kimia - Bagian 6: Penentuan kadar logam berat merkuri (Hg) pada produk perikanan.*

SNI 01-2354.7-2006, *Cara uji kimia - Bagian 7: Penentuan kadar logam berat timbal (Pb) pada produk perikanan.*

SNI 2691.2:2009, *Ikan kayu – Bagian 2: Persyaratan bahan baku.*

SNI 2691.3:2009, *Ikan kayu – Bagian 3: Penanganan dan pengolahan.*

3 Istilah dan definisi

3.1

ikan kayu

produk olahan hasil perikanan dengan bahan baku ikan yang mengalami perlakuan pengolahan hingga terbentuk struktur daging seperti kaca

SNI 2691.1:2009

4 Syarat bahan baku, bahan penolong dan bahan tambahan makanan

4.1 Bahan baku ikan kayu memenuhi syarat kesegaran, kebersihan dan kesehatan sesuai SNI 2691.2:2009

4.2 Bahan penolong dan bahan tambahan makanan sesuai SNI 2691.3:2009

5 Penanganan dan pengolahan

Cara penanganan dan pengolahan ikan kayu sesuai SNI 2691.3:2009

6 Teknik sanitasi dan higiene

Penanganan, pengolahan, penyimpanan, pendistribusian dan pemasaran ikan kayu menggunakan wadah, cara dan alat yang sesuai dengan persyaratan sanitasi dan higiene dalam unit pengolahan hasil perikanan.

7 Syarat mutu dan keamanan pangan

Tabel 1 - Persyaratan mutu dan keamanan pangan

Jenis uji	Satuan	Persyaratan
a Sensori	Angka (1-9)	Minimal 7
b Cemarkan mikroba* - ALT - <i>Escherichia coli</i> - <i>Salmonella</i> - <i>Vibrio cholerae</i>	Koloni/g APM/g per 25 g per 25 g	Maksimal $1,0 \times 10^3$ Maksimal < 3 Negatif Negatif
c Kimia* - Kadar air - Kadmium (Cd) - Merkuri (Hg) - Timbal (Pb)	% fraksi masa mg/kg mg/kg mg/kg	Maksimal 20 Maksimal 0,1 Maksimal 1,0 Maksimal 0,4
CATATAN *) Bila diperlukan		

8 Pengambilan contoh

Cara pengambilan contoh sesuai SNI 2326.

9 Cara uji

9.1 Sensori

Sensori sesuai SNI 2346. Penilaian sensori sesuai Lampiran A.

9.2 Mikrobiologi:

- ALT sesuai SNI 01-2332.3-2006.
- *Escherichia coli* sesuai SNI 01-2332.1-2006
- *Salmonella* sesuai SNI 01-2332.2-2006
- *Vibrio cholerae* sesuai SNI 01-2332.4-2006

9.3 Kimia:

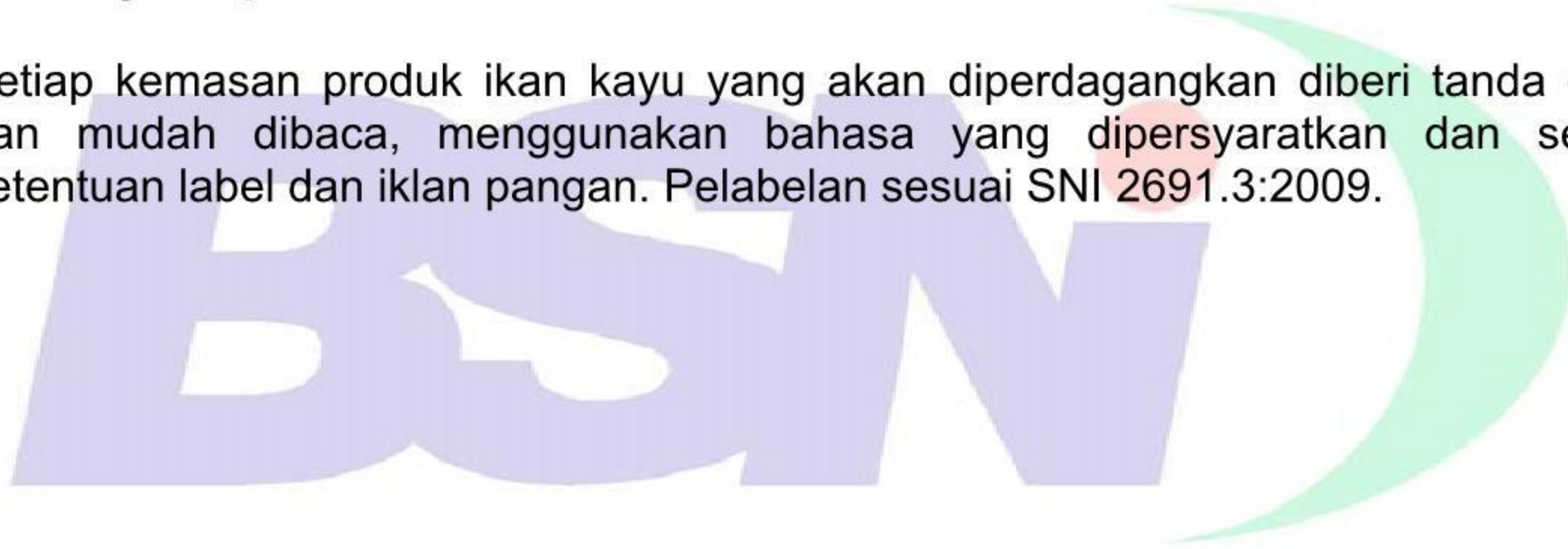
- Kadar air sesuai SNI 01-2354.2-2006.
- Cemaran *kadmium* (Cd) sesuai SNI 01-2354.5-2006.
- Cemaran *merkuri* (Hg) sesuai SNI 01-2354.6-2006.
- Cemaran *timbal* (Pb) sesuai SNI 01-2354.7-2006.

10 Syarat pengemasan

Pengemasan sesuai SNI 2691.3:2009

11 Syarat pelabelan

Setiap kemasan produk ikan kayu yang akan diperdagangkan diberi tanda dengan benar dan mudah dibaca, menggunakan bahasa yang dipersyaratkan dan sesuai dengan ketentuan label dan iklan pangan. Pelabelan sesuai SNI 2691.3:2009.



Lampiran A
(normatif)
Lembar penilaian sensori ikan kayu

Tabel A.1-Lembar penilaian sensori ikan kayu

Nama panelis : Tanggal:

- Cantumkan kode contoh pada kolom yang tersedia sebelum melakukan pengujian.
- Berilah tanda √ pada nilai yang dipilih sesuai kode contoh yang diuji.

Spesifikasi	Nilai	Kode Contoh				
		1	2	3	4	5
1 Kenampakan:						
• Bersih, warna mengkilap tanpa retakan.	9					
• Cukup bersih, sedikit kurang mengkilap tanpa retakan.	7					
• Kurang bersih, warna agak kusam sedikit retakan.	5					
• Kotor, kusam, banyak retak- retak.	3					
• Kotor sekali, warna sangat kusam, banyak retak-retak.	1					
2 Bau:						
• Spesifik ikan kayu, tanpa bau tambahan.	9					
• Spesifik bau ikan kayu berkurang, tanpa bau tambahan.	7					
• Spesifik bau ikan kayu tidak ada dengan sedikit bau tambahan.	5					
• Spesifik bau ikan kayu tidak ada dengan tambahan agak kuat.	3					
• Tengik, apek dengan bau tambahan kuat	1					
3 Tekstur:						
• Keras, tidak mudah patah.	9					
• Kurang keras, agak mudah patah.	7					
• Agak rapuh.	5					
• Rapuh.	3					
• Sangat rapuh.	1					

Bibliografi

Petunjuk Teknik Sanitasi dan Higiene dalam Unit Pengolahan Hasil Perikanan, Direktorat Jenderal Perikanan, Tahun 1997.

Joint FAO/WHO Food Standards Programme Codex Alimentarius Commission – Proposed draft Standard for Smoke Fish – Government Comments at Step 3.CL 2004/43 – FFP.









BADAN STANDARDISASI NASIONAL - BSN
Gedung Manggala Wanabakti Blok IV Lt. 3-4
Jl. Jend. Gatot Subroto, Senayan Jakarta 10270
Telp: 021- 574 7043; Faks: 021- 5747045; e-mail : bsn@bsn.go.id